



NOMBRE: NOEMI CAROLINA COBOS

ZUMARRAGA

LICENCIATURA EN NUTRICION

TERCER CUATRIMESTRE

UNIDAD 3

MAESTRA: JULIBETH MARTINEZ

GUILLEN

MATERIA: PSICOLOGIA Y RETOS

NUTRICIONALES

INFLUENCIAS SENSORIALES EN LA ELECCION DE ALIMENTOS. EXPERIENCIA VS PREFERENCIAS INNATAS

EL ANALISIS SENSORIAL ES UNA DISCIPLINA UTIL PARA CONOCER LAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS POR MEDIO DE LOS SENTIDOS

LA EVALUACION SENSORIAL
ES INNATA PARA EL HOMBRE Y RECONOCE SUS CARACTERISTICAS DE OLORES, TEXTURA, SABOR.

EL ANALISIS SENSORIAL
ES UN INSTRUMENTO EFICAZ PARA EL CONTROL DE CALIDAD Y ACEPTABILIDAD DE UN ALIMENTO

HERRAMIENTA BASICA
PARA LLEVAR ACABO EL ANALISIS SENSORIAL SON LAS PERSONAS

SABORES PREFERIDOS DE MANERA INNATA
SALADO Y DULCE

ELECCION DE LA COMIDA
-FACTORES FISICOS
-FACTORES SOCIALES
-FACTORES PSICOLOGICOS
-

FACTORES EXTERNOS
-TIPO DE ALIMENTO
-CONTEXTO SOCIAL
-CULTURA

FACTORES INTERNOS
-PERSONALIDAD
-FACTORES SENSORIALES
-COGNICIONES

FACTORES EN LA ELECCION DE ALIMENTOS
-ATRACTIVO SENSORIAL
-COSTES DE SALUD
-COMODIDAD DE ADQUISICION
-CONTENIDO NATURAL

IBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE.

(2023).PSICOLOGIA Y RETOS

NUTRICIONALES.PDF.<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/730f9fba6cbe6517c5fc3628db50502b-LC-LNU301.pdf>